

FRÄNKISCHE TAPAS



Fränkische Zwetschgenklöße

Zutaten:

500 Gramm mehlig kochende Kartoffeln

100 Gramm Mehl

30 Gramm Grieß

20 Gramm Butter

Ein Eigelb

Eine Prise Salz

Zubereitung:

Die Kartoffeln schälen, kochen und zerdrücken. Die Butter schmelzen, zu den Kartoffeln geben, gemeinsam mit Mehl, Grieß, Salz und Eigelb zu einem Teig kneten.

100 Gramm Semmelbrösel in zwei Esslöffel Butter braun rösten.

Sind die Zwetschgen frisch, wird der Stein herausoperiert und durch einen Würfelzucker ersetzt, eingeweckte Zwetschgen sind dagegen schon süß genug und können so verwendet werden. Der Teig wird in acht Teile geteilt und als Kloß um die acht vorhandenen Zwetschgen gefüllt, um jede einzeln, versteht sich.

Diese kommen in einen Topf mit siedendem Salzwasser, in dem sie etwa eine Viertelstunde lang ziehen, ohne zu kochen. Sobald sie im Topf nach oben steigen, sind sie gut. Dann lässt man sie abtropfen und wendet sie in den gerösteten Semmelbrösel.

Sie werden einfach mit Zimt und Zucker bestreut oder mit dem Fruchtsaft aus dem Einweckglas begossen. Franken sind schließlich Soßenfans.